REVUE DE VITICULTURE

LE PROJET DE LOI RELATIF A L'ACHAT D'ALCOOL PAR L'ETAT

Le Gouvernement vient de déposer sur le bureau de la Chambre un projet de loi « portant adoption de mesures destinées à améliorer le marché des vins », en prévoyant l'achat, par l'Etat, d'alcool de vin provenant de la distillation, chez les récoltants, des vins à faible degré.

On se rappelle, en effet, que l'article 1er du titre 1er de la loi du 1er janvier 1930, interdisait d'importer, de vendre, de mettre en vente, de détenir en vue de la vente, sauf pour la distillerie de la vinaigrerie, des vins de coupage renfermant moins de 9 degrés d'alcool réel et une acidité fixe insuffisante. Une telle mesure, destinée à épurer le marché et à le débarrasser des vins à faible degré, aboutissait d'autre part, au stockage de ces vins chez le producteur et le commerçant et par là tendait à aggraver la crise de surproduction dont souffre, actuellement, la viticulture.

Une mesure complémentaire s'imposait donc pour assurer aux vins susvisés un écoulement rapide sans toutefois amener un avilissement des prix. C'est dans ce but que le gouvernement a déposé le projet de loi mentionné ci-dessus : il prévoit la transformation des vins à faible degré en alcool et leur achat par l'Etat. Dès lors, non seulement il n'y aurait plus à redouter un nouvel abaissement du prix du vin, mais on pourrait espérer de ce côté, une amélioration des cours. En même temps et du même coup se trouverait évité un abaissement exagéré du prix de l'alcool naturel.

Le rapporteur du projet à la Commission des Boissons, M. Léon Castel, député, signale que le projet ainsi défini dans ses grandes lignes, a reçu l'approbation de l'Association des planteurs de betteraves, du Syndicat des producteurs d'alcool, du Syndicat général des cidres et de la Confédération Générale des Vignerons.

Toutefois, quelques additions ont été faites par la Commission des Boissons (voir *rapport* n° 3141, chambre 1930, et *rapport supplémentaire* n° 3183. Chambre 1930), au texte primitif : tout d'abord, elle a cru devoir changer la phrase « du compte spécial du service des alcools », au premier alinéa de l'article premier et la remplacer par celle-ci « du Trésor », dès lors, ce texte s'établirait comme il suit avec en outre l'addition d'une phrase supplémentaire sur l'ouverture d'un compte spécial pour l'achat et la vente de ces alcools :

Article premier, § 1

« A concurrence d'une somme de 250 millions de francs, à prélever sur les disponibilités du Trésor, l'Etat est autorisé à procéder, jusqu'au 31 décembre 1930, à des achats d'alcools, titrant au moins 60° et provenant exclusivement de la mise en vente du vin. Un compte spécial sera ouvert au ministère des Finances pour les achats et la vente de ces alcools ».

Par cette modification, tous apaisements sont donnés aux planteurs de betteraves, car par là se trouve précisé que le projet en question ne lèse en rien les avantages qui sont accordés à ces derniers par la loi : l'Etat, en effet, continuera à acheter tout l'alcool, produit par les planteurs de betteraves au prix de parité avec le sucre, sur les *disponibilités du compte spécial du service des alcools*, l'alcool de vin figurant sur un compte séparé, *celui des disponibilités du Trésor*.

Une seconde addition, faite celle-là au deuxième alinéa de l'article premier, par la Commission des Boissons, consiste à ajouter aux mots « ces achats pourront être réalisés », le membre de phrase « à défaut d'achats à l'amiable ».

Dès lors, le 2e alinéa de l'article 1er serait ainsi conçu :

Article 1er. — § 2

« Ces achats pourront être réalisés, *à défaut d'achats à l'amiable*, par la voie de livraisons obligatoires imposées, tant en France qu'en Algérie, aux viticulteurs ayant récolté, en 1929, plus de 500 hectolitres de vin de consommation courante, dans des vignobles dont le rendement aura été supérieur à 50 hectolitres à l'hectare. La quotité des livraisons effectuées, dans ce cas, par chaque récoltant, sera déterminée, d'après un barème tenant compte de l'importance de la récolte et de la production, à l'hectare, sans que, toutefois, le maximum de ce barème puisse conduire à la livraison d'une quantité d'alcool correspondant à plus du tiers de la récolte de vin ».

Les achats à l'amiable sont, en effet, souhaitables, afin de dégager rapidement le marché des vins ; l'Etat n'aurait recours à l'obligation que si les récoltants se montraient trop exigeants. Remarquons encore, à propos de l'article 1er, § 1, que la Commission des Boissons a cru devoir ramener de 80 à 60° à cause de l'Algérie, le titrage des alcools de vin achetés par l'Etat et qu'elle a repoussé jusqu'au 31 décembre 1930 la date extrême pour l'achat de ces alcools.

L'article 2 du projet a été maintenu sans modification par la dite Commission. Le voici tel qu'il va être soumis aux délibérations du Parlement.

Article 2

« Des décrets, rendus sur la proposition des ministres des Finances, du Budget et de l'Agriculture, fixeront les prix et les conditions dans lesquels auront lieu les achats ».

Enfin, les rapports de M. Castel font ressortir une dernière modification qui réduit de 10 à 5, puis à 2 fr. par hectolitre et par jour de retard, la pénalité

prévue à l'article 3, que la Commission des Boissons avait considéré comme excessive d'après le projet de loi.

Voici donc ce dernier article.

Article 3

« En cas de livraison obligatoire, tout retard de livraison sera passible d'une astreinte, dont le recouvrement sera poursuivi comme en matière de contributions indirectes, qui pourra atteindre *au maximum 2 fr. par hectolitre* et par jour de retard ».

Quelques justifications plus complètes de la mesure ainsi envisagée par le Gouvernement s'imposent, qui en feront mieux saisir la portée générale rappelée ci-dessus :

Quel était, en effet en 1929, l'état tant du marché du vin que de celui de l'alcool ?

Durant cette dernière année, la récolte vinicole en France et en Algérie s'est élevée à 75.734.000 hectolitres auxquels il faut ajouter les stocks à la propriété et au commerce, soit 18.265.000 hectolitres ainsi que les importations de vins tunisiens, espagnols, grecs, portugais et italiens, c'est-à-dire plus de 2.500.000 hectolitres. Nous nous trouvons ainsi en présence d'un total de 96.500.000 hectolitres de vin.

Or, en dépit de l'augmentation appréciable de la consommation taxée et en franchise, résultant de la diminution des prix, qui ont subi, à la production, une baisse de plus de 50 %, il est impossible d'atteindre la fin de la campagne avec des stocks normaux. En effet, des disponibilités, représentant pour la France et l'Algérie, 20 millions d'hectolitres, recommenceront à peser lourdement sur le marché et à en entraver le dégagement à des prix satisfaisants. Dès lors, les viticulteurs se verront certainement contraints d'écouler leurs produits à perte.

La situation du marché du vin étant ainsi établie, il est apparu aux yeux des autorités compétentes et de tous les intéressés que le seul remède efficace qu'on pouvait lui apporter était celui d'une transformation des vins à faible degré, en alcool.

Mais, il y avait lieu de tenir compte non seulement de la crise viticole, mais, aussi de la situation critique du marché des alcools qui menaçait, à son tour, de s'effondrer, du fait de cette source nouvelle de production. L'alcool, en effet, est coté, aujourd'hui, 820 francs, après avoir valu 1.570 fr. en janvier 1929, 1.150 fr. en novembre 1929 et être tombé à 700 francs en janvier 1930, avant l'annonce des projets d'achats d'alcools de vins par l'Etat, sur les disponibilités du Trésor.

Ainsi donc se complètent l'une par l'autre : d'une part la transformation des vins en alcool, et d'autre part, l'achat de celui-ci par l'Etat pour le plus grand bien du marché des vins et des alcools.

D'autre part, la mesure envisagée cherche à tenir compte des possibilités de distillation de l'Algérie, en ramenant de 80 à 60° le titre des alcools de vins achetés par l'Etat.

Elle cherche, enfin à ne pas sacrifier à la viticulture cependant très mena-

cée, une autre branche, également digne d'intérêt, de la production nationale ; la fabrication des alcools de betterave. A cet effet, le projet distingue nettement deux comptes ouverts par l'Etat pour l'achat des alcools : l'un réservé aux alcools industriels et figurant au compte spécial du service des alcools, l'autre intéressant les alcools de vin et inscrit aux disponibilités du Trésor.

Le projet ainsi compris, qui a fait l'objet de deux rapports de la Commission de Boissons, n'est-il pas trop tardif, et sera-t-il, pour la crise viticole actuelle, un remède efficace ? On a tout lieu de l'espérer, surtout si l'on se rappelle que la date limite pour les achats d'alcool par l'Etat a été repoussée jusqu'au 31 décembre 1930 : dès lors, si les disponibilités budgétaires le permettent, les achats à l'amiable pourront se poursuivre jusqu'à cette date, et les récoltants, ayant vendu et livré leurs vins de 1929, seront en mesure, si l'autorisation leur en est donnée, de faire leurs livraisons d'alcool avec des vins provenant de la récolte 1930 (1).

Charlotte Drouard,
rédactrice,
Secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

VALEUR BIOLOGIQUE ET HYGIENIQUE DU VIN

M. J. Alquier, directeur de la Société Scientifique d'Hygiène alimentaire, m'a chargé de déposer en son nom, sur le bureau de l'Académie d'agriculture, une brochure documentée sur la *Valeur biologique et hygiénique du vin*, où sont réunies et condensées toutes les données, acquises à ce jour, sur le vin aliment. Aucun travail scientifique, et à données positives, n'avait traité cette importante question avec une documentation aussi complète, dégagée de toute idée préconçue.

Cette étude fait partie d'une série de cours sur la valeur thérapeutique des aliments, complémentaire du cours du professeur Loeper, de la Faculté de médecine, cours faits devant les étudiants en médecine.

La brochure de M. J. Alquier, très étendue sur cette simple donnée de la valeur hygiénique et alimentaire du vin, comprend 88 pages de texte ; c'est dire combien sont fouillés tous les éléments qui contribuent à éclairer les propriétés alimentaires et hygiéniques de notre boisson nationale, d'autant que ce ne sont pas des phrases et de la littérature, mais bien des faits et des données statistiques ou expérimentales.

M. J. Alquier a étudié les divers éléments composants du vin en chimiste et en biologiste ; toutes ses conclusions seraient à citer. Je ne retiendrai que quelques titres de chapitres sur : le vin est la meilleure des boissons hygiéniques, le vin est un remède, le vin est un aliment. Mais je tiens à citer l'étude biologique et chimique sur les composants du vin : acides organiques, matières sucrées, matières taniques et colorantes, matières azotées, phosphorées, soufre, composants minéraux et associations biologiques, vitamines et radioactivité.

(1) Nous donnerons prochainement le texte de l'amendement de M. Gaumet, adopté par la Chambre, qui modifie sérieusement l'énoncé de l'article premier de la loi du 1er janvier 1930. Le Sénat dira si ce nouveau texte doit devenir légal.

Je relèverai encore, relativement à l'action biologique et physiologique du vin, son action sur la digestion, sur l'énergie, sur le système nerveux, sur la désassimilation. Cette étude, une des plus complètes et des plus scientifiques qui ait jamais été publiée sur la valeur alimentaire du vin, devrait, si viticulteurs et pouvoirs publics voulaient défendre et propager un de nos produits les plus nationaux, être diffusée largement ; ce serait la meilleure et la plus utile des propagandes. Je me figure Américains ou Allemands en possession de notre incomparable vignoble, les premiers renonceraient vite au régime sec, les uns et les autres entonneraient rapidement le haut parleur de la T. S.F. et de la publicité pour diffuser dans le monde entier la bonne parole qu'a su si scientifiquement et si justement exprimer M. J. Alquier.

J'ajouterai un mot, sur la demande de M. J. Alquier qui, dans le travail que je viens d'avoir l'honneur de présenter, exprime ses regrets ne n'avoir pu trouver de documents dignes de foi permettant de se rendre compte si, dans les régions où le bon vin est la boisson courante et préférée, comme dans certaines régions viticoles, la vie humaine est plus ou moins longue qu'ailleurs.

M. Cordier, maire de Saint-Julien-Beychevelle, dans la Gironde, vient de prouver par des statistiques officielles que l'on vit longtemps au pays du bon vin. Ce sont ces données que M. Alquier trouve intéressant de signaler à l'attention de l'Académie.

La commune de Saint-Julien, dans le Médoc, a célébré l'été dernier, en un même jour de fête, dit de la longévité, une noce de diamant et treize noces d'or, soit quatorze ménages unis pendant plus d'un demi-siècle.

Les statistiques réunies par M. Cordier, pour tout le Médoc, sont aussi édifiantes et méritent d'être connues.

Dans 57 communes, représentant une population de 69.855 têtes, on trouve :

4.732	habitants	âgés de	60 à 65	ans, soit, pour 100.000	6.259
3.402	»	»	66 à 70	» »	5.000
2.601	»	»	71 à 75	» »	3.724
1.974	»	»	76 à 80	» »	2.836
950	»	»	81 à 85	» »	1.300
354	»	»	86 à 90	» »	506
110	»	»	91 à 95	» »	157
13	»	»	96 à 100	» »	18

Au Médoc, le chef-lieu d'arrondissement, compte 9 habitants âgés de 90 à 100 ans, et parfois un centenaire ; dans une commune, on en trouve jusqu'à 16.

Ces statistiques des grands âges dans le Médoc sont encore plus frappantes lorsqu'on les rapproche des chiffres donnés par la Statistique générale de la France pour le recensement de 1921, en attendant les résultats de celui de 1926 :

Age	Pour 100.000 habitants pour la France ent.	dans le Médoc
60-64 ans	4.661	6.259
65-69 ans	3.644	5.000
70-79 ans	4.359	6.550
80 ans et plus	1.053	1.981

Ou bien l'usage du vin est incompatible avec la santé et la conservation de la vie, comme certains le prétendent sans preuves, ou bien il donne plus de vitalités à la race, comme les statistiques précédentes le démontrent. Ce serait manquer de respect à notre boisson nationale que de le laisser ignorer.

P. Viala.

LES DANGERS EVENTUELS DU DEVELOPPEMENT EXCESSIF DES VIGNOBLES EN ITALIE (1)

3. *Consommation du raisin et du vin en Italie.* — Un autre élément qui exige de sévères enquêtes, afin de parvenir à en déterminer l'entité et la tendance, c'est la consommation.

La consommation constitue peut-être l'élément le plus variable et par conséquent le plus difficile à préciser en chiffres absolus. Il nous est permis toutefois d'affirmer que, contrairement au mouvement de la production qui, comme nous avons eu l'occasion de le constater, a une tendance nette vers l'augmentation, la consommation tend à diminuer. C'est pourquoi, dans un avenir plus ou moins éloigné, un manque d'équilibre est à craindre, entre la production et la consommation, manque d'équilibre qui aurait les plus funestes conséquences, autant au point de vue économique qu'au point de vue social. Nous ne saurions donner dans ce mémoire une place suffisante à la défense du vin, contre la campagne de dénigrement et la lutte sans merci qui se sont déchaînées, depuis la fin du siècle dernier, contre la consommation même modérée du vin, attribuant à cette boisson l'origine des pires calamités de l'humanité, les effets les plus pernicieux et jusqu'à la dégénérescence de la race. La France, l'Italie et l'Espagne sont les trois nations latines qui se trouvent au premier rang de la production vinicole mondiale et de la consommation du vin (avec une moyenne de 155, 105 et 85 litres par habitant) ; il serait tout simplement ridicule de soutenir que ces peuples, à l'esprit vif et perspicace, aux forces physiques intactes, sont les descendants dégénérés d'aïeux adonnés depuis un temps millénaire à l'usage du vin. Ils sont d'ailleurs tous parfaitement d'accord pour la guerre contre l'abus, dont on ne peut méconnaître les effets nuisibles (tous les abus sont nuisibles) ; mais pareillement d'accord et solidaires pour la défense de l'usage modéré du vin, comme étant le moyen le plus efficace de combattre le fléau de l'alcoolisme.

Malgré cela, même en dehors de l'influence du prohibitionnisme, un fait désormais constaté, bien que les statistiques se contredisent souvent, c'est que la consommation du vin a diminué partout. Les sociologues nous affirment que les peuples sont en train d'acquérir de nouvelles habitudes (les cercles, le cinéma, les lieux sportifs, etc.) qui contribuent à les éloigner des auberges ; si l'on ajoute à ces causes les sévères restrictions appliquées par le gouvernement, et limitant les heures d'ouverture des locaux de vente et de consom-

(1) Voir *Revue*, n° 1867, page 287.

mation des boissons alcooliques, y compris le vin, la tendance, fort juste, à considérer comme délits les cas d'ivresse (lesquels, grâce à l'éducation croissante des masses, deviennent heureusement de plus en plus rares), la prohibition du vin aux mineurs, etc., on complète ainsi la série des causes externes qui contribuent à abaisser de plus en plus la moyenne de la consommation du vin, aussi bien en Italie que partout ailleurs.

Une cause tenant exclusivement du domaine des producteurs et qui entrave et annule les bons effets d'une propagande intelligente pour la défense de l'usage modéré du vin, c'est le prix élevé, parfois même inaccessible, qui détermine beaucoup de gens à passer dans la catégorie, chaque jour plus nombreuse, des abstèmes.

En Italie, la consommation du vin est relativement modeste : le chiffre maximum fut enregistré dans la période de 1906-1910, quand la consommation fut de 128 litres par habitant, et le chiffre minimum dans la période de 1923-1927 : 95 litres par habitant. On constate actuellement un très léger mouvement d'augmentation, qui est une conséquence de la baisse des prix, la consommation se maintenant à une moyenne de 105 litres par habitant : ce chiffre peut être considéré comme la grande moyenne de la consommation italienne au cours des trois dernières années.

En ce qui concerne la consommation du raisin, elle n'est pas non plus très élevée : on calcule à environ deux millions de quintaux (5 kilos par habitant) la quantité de raisin consommée annuellement par les Italiens, quantité minime vu la grande extension des vignes en Italie. Pourtant, contrairement aux prévisions faites au sujet de la consommation du vin, sur l'augmentation de laquelle on ne peut guère compter, nous avons tout lieu de prévoir une consommation de raisin bien plus forte que celle d'aujourd'hui.

4. *Exportation.* — Afin de compléter cet exposé sur la situation viti-vinicole italienne, je crois opportun de reproduire, en me servant de cette source autorisée qu'est l'Institut International d'Agriculture, les données statistiques sur le commerce des vins et celui du raisin alimentaire, vu que ces données statistiques, examinées dans leur ensemble, préciseront, aussi bien que possible, la physionomie de la viticulture italienne. Il est cependant utile d'insister sur ce point qu'en Italie, le produit des vignes est destiné avant tout à la vinification et que seule une petite part, environ 3 %, est utilisée comme raisin alimentaire pour la consommation interne et l'exportation ; les autres utilisations secondaires sont de médiocre importance et se réduisent aux moûts concentrés, aux sirops de raisin, aux marmelades, etc. ; ce n'est qu'au cours des années de surproduction ou bien lorsque la qualité du produit laisse à désirer, que la distillation acquiert une certaine importance, fait qui doit être considéré comme une mauvaise opération pour le viticulteur. Quant au raisin sec, la production nationale ne parvient pas à couvrir la consommation intérieure, de sorte que l'Italie en importe annuellement environ 28.000 quintaux (année 1927).

Il y a cinq ans encore, l'Italie exportait une quantité très modeste de vins ; la moyenne des années 1874-78 fut d'environ 400.000 hectolitres. Ce n'est

qu'à partir de l'année 1879, comme une conséquence de l'augmentation des demandes venues du marché français, que le total des vins exportés d'Italie dépassa pour la première fois un million d'hectolitres, atteignant en 1887, grâce à une augmentation graduelle et constante, le chiffre maximum, jamais plus enregistré par nos exportations, de 3.582.000 hectolitres. Au cours des dernières années, l'Italie exporta les quantités suivantes :

Moyenne quinquennale	1901-1905	1.412.000 hect.
—	1906-1910	1.364.000 —
—	1911-1915	1.423.000 —
—	1916-1920	1.107.000 —
Année	1924	2.546.000 —
—	1925	1.454.000 —
—	1926	1.051.000 —
—	1927	1.036.000 —

Les données statistiques de ci-dessus nous montrent clairement que la production vinicole tend surtout à satisfaire la consommation intérieure et que le quantum réservé à l'exportation représente un pourcentage fort restreint, dont la moyenne varie de 3 à 5 %.

Nous possédons sur l'exportation du raisin frais les chiffres suivants :

Moyenne quinquennale	1909-1913	291.174 qx
Année	1922	52.114 —
—	1923	133.256 —
—	1924	401.779 —
—	1925	397.858 —
—	1926	949.945 —
—	1927	229.570 —

Bien avant la guerre, l'exportation du raisin frais avait pris une certaine importance en Italie. La guerre a interrompu brusquement le chemin lentement parcouru, au prix de grands efforts, les années précédentes ; il faut attendre l'année 1923 pour observer une reprise de l'exportation de cette denrée qui est, pour la nation italienne, d'une importance de premier ordre. Le fléchissement de la courbe des exportations de raisins alimentaires, qui s'est manifesté durant ces dernières années, doit être considéré comme passager et dû aux conditions atmosphériques anormales qui ont réduit considérablement, au cours de ces années, la production de ces raisins, surtout dans les zones méridionales, fournisseurs habituels ou principal contingent à l'exportation.

La production des raisins de table a depuis longtemps attiré l'attention des agriculteurs italiens. Tout concourt d'ailleurs à favoriser l'extension de la culture de ces raisins en Italie, dans ce pays qui, grâce aux conditions favorables offertes au développement de la vigne, a été considéré, de tous temps, comme l'Oenotria tellus ; sa position géographique spéciale, sa configuration très mouvementée, son climat privilégié, constituent des facteurs qui permet-

tent, pour longtemps encore, de produire et de présenter sur les marchés de consommation, des raisins magnifiques, aux qualités les plus variées, aptes à satisfaire toutes les exigences des consommateurs.

Indépendamment de l'augmentation considérable que pourrait acquérir l'exportation, la consommation intérieure aussi, grâce aux demandes toujours plus nombreuses, pourrait atteindre des chiffres plus élevés, par une extension de la culture des meilleures variétés de table et surtout par une baisse de prix, qui les rendrait accessibles aux bourses plus modestes. Il y en a qui affirment que la consommation du raisin pourrait facilement atteindre, en Italie, le quantum de 10 millions de quintaux par an, au grand bénéfice du fonds alimentaire de la population. Ce qu'il y a de certain, c'est que nous constatons partout un nouvel engouement pour cette production : parallèlement à la culture des raisins de luxe, destinés à améliorer notre exportation d'une façon sensible, s'étend aussi rapidement la culture de ces variétés de raisins de table, qui, dans les époques de forte production, sans rien perdre de leur qualité, pourront être offertes à la consommation populaire à des prix convenables, remplaçant ainsi les raisins de cuve qui sont largement consommés. Il y aurait peut-être lieu d'exposer ici la manière de produire d'excellents types de raisins de table à grappes et à grains très gros, d'un fort bel aspect et d'un goût exquis, faciles à conserver, et à un prix de revient de beaucoup inférieur au coût normal de production des raisins de cuve, d'un aspect moins appétissant et plus difficiles à conserver. Mais je ne me suis déjà que trop arrêté sur ce sujet, très attirant pour moi et je m'empresse de résumer : les conditions favorables du milieu, la demande toujours plus intensive des marchés de consommation à des prix rémunérateurs ; la propagande des hygiénistes qui conseillent l'usage du raisin frais pour ses propriétés nutritives et thérapeutiques, tout concourt à rallier, en faveur de la culture des raisins de table, toutes les sympathies de nos agriculteurs et l'encouragement du gouvernement national.

5. *L'importance économique et démographique de la vigne en Italie.* — Des faits exposés plus haut résulte clairement l'importance exceptionnelle que revêt, pour l'économie italienne, la culture de la vigne. Les intérêts qui dépendent de cette culture sont considérables ; le capital seul, investi dans les vignobles, atteint la somme d'environ 35 milliards de lires et le capital d'exploitation, exigé annuellement par la culture, la manipulation et les transformations successives du produit, atteint environ 5 milliards.

Parmi les produits agricoles, le produit de la vigne occupe, au point de vue de la valeur, une toute première place (environ 7 milliards annuellement), valeur dépassée, uniquement par celle des céréales ou cours de quelques années.

Au point de vue social, c'est un fait notoire que la vigne représente pour l'Italie la plante qui possède un caractère éminemment colonisateur, ayant la vertu de fixer à la terre son cultivateur direct. Là où la viticulture est à son apogée, la propriété est morcelée, presque pulvérisée ; même dans les vignobles spécialisés très étendus, la culture directe par le propriétaire est chose fort

rare, et c'est alors dans ces cas, le petit bail, le métayage, l'emphytéose qui parcellent la grande propriété en petits lots, d'une étendue proportionnée à la capacité de travail d'une famille d'agriculteurs.

Il est donc tout naturel qu'en Italie ce soit le travail manuel qui prédomine dans la culture des vignes, tandis que la mécanique agraire tarde à se répandre, se limitant à de modestes applications. On calcule en effet que le nombre des journées de travail, exigées par la viticulture italienne, dépasse le chiffre annuel de 350 millions, qui correspond à l'emploi journalier d'un million et demi de travailleurs, chiffre formidable gravé profondément sur le problème démographique de la nation. Et c'est justement à cause de la densité de sa population que l'Italie doit préférer les cultures agricoles qui exigent le plus grand emploi de la main-d'œuvre. Si l'on ajoute encore que, dans beaucoup de régions du territoire italien, l'unique culture apte à fournir une rémunération proportionnée à l'effort du cultivateur est celle de la vigne, on pourra s'expliquer le motif pour lequel bien des savants en sont arrivés à la conclusion qu'une réduction, même maintenue en des proportions limitées, de la superficie occupée par les vignobles, aurait comme conséquence de profondes perturbations dans la vie sociale et économique de la nation. C'est pourquoi la plupart de ces savants se bornent à proposer des mesures aptes à arrêter une extension ultérieure de la vigne, convaincus qu'ils sont qu'en maintenant dans les limites actuelles la superficie cultivée, on parviendrait à assurer à cette culture une prospérité permanente.

Pour ma part, je suis parfaitement convaincu, et ma conviction date de longtemps, que, même en stabilisant la superficie viticole italienne, par la prohibition de toute plantation de nouveaux vignobles, exceptée bien entendu la reconstitution de ceux qui périssent, on ne parviendra pas à annihiler les causes du malaise viti-vinicole italien. Pour atteindre ce but, il est avant tout nécessaire d'affronter résolument la solution de ces deux problèmes :

1. La réduction de la superficie actuelle viticole ;

2. L'augmentation de la production unitaire.

Ces deux problèmes sont intimement liés entre eux ; on ne saurait résoudre l'un sans affronter la solution de l'autre.

En Italie, le prix de revient du raisin est très élevé : variant d'une moyenne de 75 lires le quintal en Sicile à 90 lires dans les Pouilles et jusqu'à 150 lires dans le Monferrato. Il va sans dire qu'à l'augmentation du prix de revient concourent, outre les énormes frais nécessités par la culture normale, et ceux dus à l'emploi des vignes américaines : porte-greffes, traitements anticryptogamiques, et insecticides, etc. ; encore et surtout la production unitaire trop réduite. Voici donc la condition paradoxale dans laquelle se trouve la viticulture italienne : d'une part la nécessité ressentie par tous d'appliquer à la culture de la vigne tous les moyens techniques et scientifiques aptes à augmenter graduellement la production unitaire, dans le but d'en diminuer le prix de revient, d'autre part, le danger certain et inévitable d'une crise de surproduction, dérivant directement de l'intensification de la culture. En un mot, tout en maintenant la superficie viticole, une action tendant, dans un but écono-

mique, à une augmentation de la production unitaire, se réduirait à un dommage certain pour les viticulteurs mêmes. Il suffit de considérer qu'une production moyenne de 60 quintaux par hectare (qui est d'ailleurs celle des vignobles français et qui est déjà dépassée dans beaucoup de régions italiennes de récente reconstitution viticole) porterait à 52 millions de quintaux de raisin, la production seule des vignobles spécialisés existants (870.000 hectares) ; quantité légèrement inférieure à celle de la production totale obtenue en Italie durant les années 1926 et 1927 qui s'est chiffrée, comme nous avons pu le constater, à environ 58 millions de quintaux.

Donc, pour déjouer une éventuelle crise de la viticulture italienne, il faut s'imposer, parallèlement à une augmentation de la production unitaire, une diminution de la surface viticole, rigoureusement logique, qui renferme tout le problème viticole italien.

Mais peut-on procéder à une telle réduction, sans heurter les intérêts vitaux reliant cette culture à l'économie nationale et surtout sans troubler l'équilibre démographique des régions viticoles ?

Tâchons d'examiner le problème aussi attentivement que possible, avec un sens véritablement réaliste.

La vigne n'a pas la même importance économique dans toutes les régions italiennes et n'atteint pas non plus, partout, une question démographique. Nous avons conservé la distinction du vignoble spécialisé et du vignoble à culture mixte pour une raison toute substantielle : les deux systèmes correspondent à deux économies viticoles différentes.

Dans le système à culture spécialisée, l'économie locale est réellement dominée par la culture de la vigne, et de toute façon étroitement liée aux vicissitudes de cette culture, ce qui cause un amassement de la population proportionné aux exigences culturales de la vigne. Ici on ne saurait parler de réduction, même limitée du vignoble, sans porter un bouleversement profond, aussi bien dans l'équilibre économique que dans l'équilibre démographique de la région.

Pour le vignoble à culture mixte, le problème se présente sous un tout autre aspect. Ce système ayant des traditions fort anciennes, est propre aux localités où le métayage est en vogue et s'étend, non seulement sur les collines, mais aussi et surtout dans les vallées très fertiles du centre et du nord de l'Italie (sans exclure certaines régions méridionales, comme la Campanie) jusqu'à toucher parfois les cours d'eau. Dans la culture mélangée, la vigne est cultivée généralement en rangées distantes de 8 à 10 mètres ; rarement soutenue par des échalas ; elle enlace le plus souvent les arbres (érable, orme, peuplier, frêne, mûrier, etc.) en dispositions très variées, qui atteignent souvent des formes artistiques.

Entre les rangées, on cultive, par rotation, des plantes herbacées. Ce n'est ni le lieu, ni le cas d'énumérer ici les qualités et les défauts de ce système, et de dire si les premières sont plus nombreuses que les seconds. Je remarque seulement que, malgré toutes les critiques élevées dès l'antiquité contre ce système, il n'en subsiste pas moins, et se trouve énergiquement défendu par bien

des gens. La plupart des cultivateurs soutiennent que le produit des vignes enlacées aux arbres, d'une durée séculaire, est presque gratuit, étant donné que les frais nécessités par la culture sont compensés par le produit du bois, des sarments et surtout des feuilles des arbres, employées comme fourrage. Cette thèse pouvait avoir quelque valeur autrefois, mais de nos jours, avec l'apparition du Phylloxéra et des autres maladies cryptogamiques, une semblable thèse n'est plus soutenable ; la longévité de ces vignobles est liée à celle des porte-greffes américains qui, en moyenne, ne dépassent pas trente ans ; le système réclame beaucoup d'années de soins avant d'y pouvoir appliquer la taille à production et il est évident que si une telle période non productive n'avait autrefois aucune importance, par égard à la durée séculaire du vignoble, elle devient assez préoccupante aujourd'hui, lorsque la longévité des nouvelles vignes est diminuée.

En outre, dans ces cas-là, la vigne représentant une culture secondaire, de sous-ordre, par rapport à celle des plantes herbacées, parmi lesquelles sont souvent cultivées en rotation, des plantes à caractère industriel, telles que betterave, chanvre, etc., le vignoble est souvent négligé, soit au point de vue de la culture, soit à celui de la lutte contre les parasites, notamment lorsque les attaques plus ou moins violentes livrées par ceux-ci coïncident avec d'autres travaux urgents de l'exploitation. Tous ces motifs, y compris les dommages directs et indirects qui dérivent de la culture herbacée intercalée, font sérieusement mettre en doute par bien des gens l'opportunité de persister dans ce système de culture de la vigne.

Il est toutefois hors de doute que, à l'exception de quelques régions privilégiées comme celles de Chianti, des collines de la Romagne, de la Vénétie, etc., les qualités du vin obtenu dans les vignes à culture mélangée ne sont pas fameuses, surtout dans les plaines et les vallées fraîches et brumeuses où, durant les automnes pluvieux et froids, le raisin atteint difficilement sa pleine maturité. Dans ces endroits, la disparition des vignes ou plutôt le renoncement à la reconstitution des vignobles, ne porterait aucun dommage à l'économie agraire de la région, et ne troublerait aucunement sa situation démographique.

Je retiens donc que s'il est dangereux de procéder à une diminution des vignobles spécialisés, je considère possible une réduction graduelle du vignoble à culture mixte et une semblable diminution devrait correspondre à l'augmentation graduelle de la production unitaire du vignoble spécialisé. Mais faudra-t-il aboutir à une vraie suppression du vignoble existant ? Voici : l'infection phylloxérique a pénétré profondément dans le vignoble italien. Dans le vignoble mixte même, ce funeste parasite produit d'une année à l'autre, quoique lentement, de fortes pertes. Il suffirait d'éviter, totalement ou en partie, la reconstitution de ces vignobles dans les régions où, tant au point de vue économique que pour des exigences démographiques, cette reconstitution ne serait pas indiquée, pour apporter déjà une forte contribution à l'appui de la thèse proposée.

La physionomie de la viticulture moderne, chose bonne à préciser, est total-

lement modifiée. Aux vignobles séculaires d'autrefois, se substituent, par l'emploi de la vigne américaine comme porte-greffe, des vignobles d'une durée relativement brève (moyenne 25-30 ans).

Donc afin de maintenir inaltérable la surface productive du vignoble italien reconstitué ou en voie de reconstitution, il sera nécessaire d'en renouveler chaque année un pourcentage non inférieur à 4 %. Ajoutant à ces superficies celles qui périssent annuellement par la propagation du phylloxéra, on obtient un total impressionnant, pour lequel le travail de reconstitution devrait prendre une allure conforme à chaque zone et à la place occupée par le vignoble dans l'économie agraire et dans le cadre social.

C'est précisément dans la modération et le coordonnement de ce travail de reconstitution que siège la solution de la grave situation actuelle de la viticulture italienne. Les viticulteurs italiens sont groupés, de par la loi, non seulement en Fédérations corporatives, mais aussi en grandes organisations techniques, à savoir celles des Consortiums pour la défense de la Viticulture. Ces organisations, auxquelles j'ai déjà fait allusion, ont déjà soutenu victorieusement l'épreuve du feu, et constituent les organes les plus aptes à remplir, avec leurs propres moyens et avec l'appui du Gouvernement national, la tâche qui est de proportionner la production viticole du pays aux besoins de la consommation intérieure et de l'exportation et d'orienter la viticulture italienne, tout en coordonnant son travail de reconstitution et de rénovation, vers une voie mieux adaptée aux conditions réelles des marchés de consommation. Ainsi les mêmes adversités qui, depuis environ cinquante ans, ont transformé la technique et l'économie du grand vignoble italien, devront nous permettre de rétablir l'équilibre, d'abord entre l'extension et la production, puis entre cette dernière et la consommation, de sorte que la culture des vignes puisse trouver la systématisation définitive nécessaire aux buts supérieurs de l'équilibre économique et social de la Nation.

Et sans me répandre en détails, j'arrive à la conclusion suivante : Dans la reconstitution des vignobles détruits par l'infection du Phylloxéra ou par épuisement naturel, on devrait suivre les directives suivantes :

1° Favoriser la culture de la vigne dans les régions où elle a une tradition glorieuse, par la bonne qualité du produit, et là où, par l'intensité de la culture, par les capitaux investis dans les industries qui en dérivent et par les échanges commerciaux auxquels elle donne lieu, elle représente, au point de vue démographique et économique, un élément de premier ordre d'équilibre social et de prospérité.

2° Prohiber, ou tout au moins, ne pas encourager la replantation là où elle ne peut compter sur des conditions favorables à une production qualitativement bonne et là où la production même s'obtient au détriment d'autres produits essentiels à l'alimentation de la Nation, tels que les (céréales) etc., ce qui arrive dans la plaine et généralement dans la culture mixte.

3° Tirer toute la valeur économique qui peut dériver des conditions privilégiées de notre climat pour propager la culture du raisin de table, dont la production peut atteindre le plus grand développement, soit pour satisfaire la

consommation intérieure, soit pour en augmenter l'exportation ainsi que la culture en vue de buts industriels.

4° Augmenter la production moyenne unitaire de nos vignobles, afin d'atteindre le maximum de la production et le prix de revient minimum, condition indispensable à l'augmentation de la consommation du vin dans toutes les classes de la population indigène et à l'augmentation de l'exportation.

5° Industrialiser la production vinicole pour en obtenir des produits qualitativement supérieurs et à type constant, tout en développant, en même temps, les emplois secondaires du raisin, dans les cas où ce fait présente un avantage économique ;

6° Encourager la consommation modérée du vin et développer la consommation du raisin de table.

Pr. Prosperi Vincenzo.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Crise viticole et vœux (P. Marsais et P. Viala). — La viticulture à la Foire de Paris. — Xe anniversaire de la Foire aux vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin, à Ribeauvillé, le mardi 6 mai 1930 (F.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous continuons à avoir des temps variables avec quelques pluies fines et des orages localisés assez fréquents. Plusieurs communes de l'Hérault ont eu des orages de grêle la semaine dernière. La végétation étant encore peu avancée à ce moment, les dégâts sont insignifiants.

On a craint la gelée blanche dans les plaines, mais les nuages sont venus à point pour éviter le désastre ; momentanément, par les journées chaudes que nous avons, la végétation pousse à vue d'œil, et la campagne verdit. Même les cépages à débourrement tardif sont bien partis avec pourtant un peu de retard sur les années sèches.

L'Ecole d'Agriculture de Montpellier a déjà signalé la germination des spores d'hiver du Mildiou constatée dès le 8 avril après des pluies fines suivies de coups de soleil et une température de 21 degrés.

Il sera bon de faire le premier sulfatage sans tarder, suivi d'un soufrage pour désinfecter et prévenir ainsi une attaque d'Oïdium. Le sulfatage et le soufrage éloignent aussi les insectes de toutes sortes qui vont de préférence sur les jeunes pousses des vignes n'ayant encore reçu aucun traitement.

Quelques viticulteurs ont déjà commencé les sulfatages et les soufrages. Ils s'en trouveront certainement bien. La main-d'œuvre continue à faire défaut et nous craignons bien qu'on ne puisse pas donner au vignoble méridional tous les soins qui lui sont nécessaires, ni les cultures utiles pour le bon entretien des terres. Nous sommes bien en retard pour les façons qu'on ne peut pas faire dans les terres aux époques voulues, à cause du manque de bras et de chevaux. Certaines terres qu'il aurait fallu travailler avant le dessèchement de la surface seront impossibles à travailler si le vent du Nord souffle. Le sol fortement tassé par les pluies d'hiver et de printemps, recouvert de mauvaises herbes, sera aussi dur qu'un macadam.

L'apparition de l'Altise et de divers charançons aux museaux pointus est aussi signalée un peu partout. On ne peut pas préconiser le ramassage qui serait trop coûteux même si on avait le personnel.

Dans les endroits où l'invasion de ces charançons serait trop importante, il faudrait faire usage de bouillies arsenicales sur les bourgeons.

On continue le greffage sur place ; mais nous avons constaté que beaucoup d'ouvriers qui se disent bons greffeurs sectionnent le porte-greffe en dessous du niveau du sol, ce qui favorise le développement des radicelles du greffon et nuira à la reprise possible un peu plus bas l'année suivante, dans le cas de manque. La section du porte-greffe doit se faire à quelques centimètres au-dessus du niveau du sol.

On ne déchausse que pour donner plus d'aisance au greffeur.

On ne butte que pour maintenir la fraîcheur autour du greffon, en attendant qu'il puisse recevoir la sève du porte-greffe une fois la soudure faite.

Le temps doux et chaud est favorable en ce moment à une bonne soudure, rapide, ce qui facilitera la réussite du greffage.

Nous avons malheureusement constaté aussi, chez beaucoup de viticulteurs la mauvaise conservation des sarments destinés à donner des greffons. Un certain nombre sont restés plusieurs mois dans l'eau, ce qui détériore les tissus et fait partir la végétation, lorsque, comme cette année, le greffage sur place ne peut se faire qu'en avril.

Dans nos tournées à travers le vignoble, nous avons vu pendant la semaine écoulée, l'emploi d'angrais minéraux et nous avons constaté aussi la mauvaise habitude des ouvrières qui ont pour mission de répandre ces engrais : au lieu de former une couronne assez éloignée du pied elles les jettent sur un seul point et contre le cep.

Beaucoup d'ouvriers font de même pour l'emploi des fumiers et gadoues.

Il est très difficile d'obtenir des ouvriers agricoles la pratique des méthodes scientifiques raisonnées. La routine et le mauvais vouloir sont le propre de beaucoup d'agriculteurs. Ce qui est regrettable et souvent nuisible.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés vinicoles ont été très calmes. Transactions presque nulles. Demandes insignifiantes. Offres peu nombreuses, sauf pour les vins douteux qui pèsent sur le marché, alors qu'ils devraient aller à la distillerie. Nous craignons que jusqu'à la récolte, il en soit ainsi.

Les commissions de la cote officielle ont compris que nous avions raison lorsque nous disions qu'elles avaient tort d'indiquer des prix très bas, se rapportant à des vins douteux.

Les cotes des derniers marchés, sont de 9 à 10 francs le degré pour les beaux vins.

Peu ou presque pas d'arrivages dans le port de Sète, de vins d'Algérie et d'Espagne.

Dans nos marchés, autour des tables de cafés garnies de bocks de bière, on ne traite pas d'affaires ; mais on s'entretient de la crise et des remèdes à y apporter. On entend quelques raisonnements sensés au milieu de tant de conversations décousues et souvent peu raisonnables.

Certains croient que les lois improvisées et les mesures souvent vexatoires qui sont prises par les pouvoirs publics sous la pression d'hommes politiques plus intéressés à soigner leur popularité qu'à travailler pour le bien général, vont faire cesser la crise.

D'autres au contraire estiment que le viticulteur peut essayer d'enrayer la crise lui-même.

L'Algérie est en ce moment sur la sellette dans toute notre région. Et la C. G. V. qui est restée trop longtemps endormie continue sa campagne de propagande pour créer un fort courant contre les faveurs fiscales dont bénéficierait notre colonie. Le contingentement est toujours demandé.

Un conflit regrettable risque de créer des incidents graves.

L'importante Société Départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault a dans sa séance mensuelle du 8 courant pris des résolutions au sujet de la distillation des vins, et au sujet des vins algériens. Elle a protesté contre certains articles du journal *Le Temps*, qui défend l'Algérie.

Elle a demandé qu'on descende à un minimum de 100 hectolitres pour obliger les viticulteurs à fournir une partie de leur vin à la distillerie.

A Carpentras, une réunion de viticulteurs eut lieu, où M. Rouvière, Président du Syndicat du Sud-Est devait faire une conférence sur la question algérienne et sur le relèvement des droits sur les vins étrangers.

Cette conférence était faite sous les auspices du Syndicat des Vignerons du Sud-Est et de la C. G. V. Après pas mal d'interventions orageuses, un ordre du jour fut voté, protestant contre les avantages fiscaux et économiques de notre colonie, demandant le relèvement des droits de douane sur les vins étrangers, à 84 francs. M. Guichard, député, se trouvait sur l'estrade.

La fameuse loi sur la taxe unique de 5 fr. 50 sur le chiffre d'affaires pour les vins a été votée par le Sénat, sur la demande du Gouvernement.

Cette loi qui n'offre aucun avantage pour les viticulteurs, ni pour le petit commerce, rapportera beaucoup plus à l'Etat que l'ancienne taxe sur le chiffre d'affaires. De plus, elle a fait diversion pour calmer les viticulteurs.

La loi sur l'achat d'alcools de vin par l'Etat décongestionnerait un peu ; mais combien de difficultés dans l'application en fin de campagne.

On ne veut pas s'atteler aux réformes qui allégeraient les charges qui pèsent sur les vins et en cela, nos parlementaires semblent s'être entendus avec le Gouvernement.

Nos associations viticoles et vinicoles elles-mêmes ne s'occupent en ce moment que du problème bien difficile à résoudre de l'Algérie.

On ne parle plus de la suppression de la taxe sur les transports, ni de l'abaissement à 5 francs des droits de circulation.

Le Syndicat et la C. G. V. du Sud-Est ont pourtant parallèlement avec la question algérienne, parlé du relèvement des droits de douane.

Le sucrage et la question des piquettes dorment. Ce sont pourtant des questions plus simples que celles de l'Algérie. — E. F.

CRISE VITICOLE ET VŒUX

La Section de Viticulture de la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture, dans sa séance du 20 mars, à laquelle assistaient de nombreux viticulteurs pour discuter de la crise viticole et des remèdes à y apporter, a renouvelé et a adopté divers vœux dont nous reproduisons les plus importants :

1° *Que la circulation des moûts concentrés ou des sucres de raisin ne soit plus soumise au droit fiscal des glucoses ;*

2° *Que, lorsque les procédés techniques de la concentration auront été définitivement réalisés industriellement par des appareils agricoles utilisables par la propriété, la chaptalisation, là où la loi l'autorisera à titre exceptionnel, ne soit plus permise que par les moûts concentrés ou sucres de raisin obtenus dans la même région à marques d'origine, et en quantité correspondant en puissance à deux degrés d'alcool par hectolitre.*

3° *Que le vinage sur la vendange soit autorisé à raison de deux degrés absolus par hectolitre et avec l'alcool vinique produit en franchise à la vendange précédente sur la même propriété et dénaturé avec du vin de la propriété à la dose de un quart ou 25 %.*

4° La section de viticulture a de nouveau vivement regretté que viticulteurs,

commerce des vins et Gouvernement n'aient jamais répondu aux rappels réitérés qui leur ont été adressés en faveur de la propagande en France et à l'étranger des vins français que les efforts qui ont été réalisés dans ces derniers temps soient si peu encouragés par ces organismes, et cela pendant que d'autres pays (Italie, Angleterre, Chili...) consacrent des millions à cette propagande et chassent nos vins des pays consommateurs et non producteurs.

Cette propagande eût été le plus efficace, lorsque les soldats des pays alliés partaient des tranchées, en 1918, pour retourner dans leur patrie ; eux et leurs chefs avaient appris à boire et à aimer le vin et appris aussi à reconnaître sa valeur hygiénique et son efficacité supérieure à toute contrainte contre l'alcoolisme. Cette occasion unique ne se retrouvera plus et la propagande, plus difficile et aujourd'hui concurrencée par l'étranger, exige des sacrifices matériels bien supérieurs. Les 15 millions prévus par le Gouvernement sont bien peu de chose pour une propagande métropolitaine et mondiale.

La Section de Viticulture a longuement discuté de cette question et a reconnu que les organisations existants méritent sans doute tous éloges, mais que leurs moyens d'action seront toujours beaucoup trop limités pour obtenir un résultat même partiel.

Un très gros effort s'impose et doit être réalisé sans retard avec de très puissants moyens matériels, supérieurs même à ceux que consacrent à la propagande certains pays viticoles étrangers dont les crédits spéciaux atteignent une centaine de millions.

Aussi la Section de Viticulture de la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture, estimant qu'il n'est pas juste que seul le vin, parmi les produits agricoles, soit soumis à un droit de circulation de 15 francs par hectolitre, demande que ce droit soit abaissé en principe à 5 francs par hectolitre pour alimenter le fonds commun des communes qui ont renoncé aux droits d'octroi, et pour continuer la surveillance de la circulation des vins, afin d'en maintenir l'authenticité et éviter toute fraude.

Par contre, elle demande qu'à ce droit de principe soit ajouté un droit de 5 francs, ce qui maintiendra le droit de circulation à 10 francs, qui ne serait réduit ainsi que de 5 francs ; ce droit supplémentaire de 5 francs formerait un fonds spécial consacré à la propagande du vin et confié à un ou plusieurs organismes chargés de la propagande pour le vin en France et à l'étranger.

5° Un dernier vœu est relatif aux dégâts causés aux vignobles par les récentes inondations ; la section de viticulture estime qu'il serait désirable que l'Etat n'accorde des secours, secours égaux à la valeur du vignoble, que lorsque les vignobles ravagés n'auront pas été créés à la place d'autres cultures occupant les sols de plaine avant l'invasion phylloxérique.

Le Secrétaire : P. MARSAIS.

Le Président : P. VIALA.

La Viticulture à la Foire de Paris. — La viticulture occupera cette année une grande place à la Foire de Paris. La production vinicole française s'y trouvera, en effet, représentée de la façon la plus complète, par un échantillonnage auquel aucun cru ne manquera. A côté des bordeaux, des bourgognes, des champagnes, y figureront les vins du Centre, du Midi, d'Algérie, d'Alsace, du Mâconnais, des Côtes du Rhône, de la Dordogne, de la Corse, du Poitou, du Nantais, du Jura, du Béarn, etc., ainsi que les eaux-de-vie de toute origine : cognac, marc, calvados, armagnac, kirsch, prunelle, etc... Ce *Salon des Vins de France* occupera, du 17 mai au 1er juin prochain, l'un des plus vastes halls (11.000 mètres carrés) de la Foire de Paris.

Dans son voisinage se tiendront les expositions de la tonnellerie, des articles de caves et des machines et appareils pour la vinification et la distillation.

Cet ensemble constituera l'une des parties les plus vivantes de l'immense marché mondial de la Foire de Paris, où l'on trouvera, d'autre part, pour tous les produits, appareils et articles de toute espèce, un échantillonnage vraiment universel.

Ajoutons que le Comité de la F. de P. organise, pour le 22 mai, une « Journée des Vins de France » à laquelle ont été conviés les représentants de la viticulture et du commerce ainsi que des nombreux négociants étrangers, et qui s'annonce déjà comme particulièrement brillante.

Xe Anniversaire de la Foire aux Vins du Centre, des Grands Crus du Haut-Rhin, à Ribeauvillé, le mardi 6 mai 1930. — Ribeauvillé, le 12 avril 1930. — la Xe Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin, organisée par les Syndicats viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rohrschwir, Saint-Hippolyte et Zellenberg, qui aura lieu le mardi 6 mai 1930, promet un plein succès. Cette manifestation vinicole annuelle, qui a pour but de mieux faire connaître et apprécier les grands vins de notre région, ne manquera certainement pas d'attirer de nouveau un grand nombre d'amateurs, de connaisseurs, de gourmets et de débitants à notre ville, le centre du vignoble haut-rhinois. Les préparatifs pour la Foire-Dégustation, dont nous fêtons cette fois le Xe anniversaire, sont en bonne voie. Les commissions de gourmets-experts procèdent actuellement, dans chaque commune, aux dégustations préalables éliminatoires des vins annoncés.

Seuls les crus reconnus de qualité absolument irréprochable et sortant du pointage avec la mention « bien » seront admis pour la Foire du 6 mai. Les cépages de l'année 1929 présentent des qualités exquises de goût et de bouquet, et les Riesling, Muscat, Pinot, Gentil, Tokay de 1929 pourront être classés parmi les meilleurs. Tous les vins exposés seront réunis dans la grande salle de théâtre du Cercle catholique.

L'exposition de machines et articles viticoles et vinicoles, articles pour hôtels, restaurants, etc., sera très intéressante également. Les maisons les plus importantes de constructions ou de fourniture en presses hydrauliques, motoculteurs, charrues, pulvérisateurs, filtres, moto-pompes, tonneaux, alambics, articles de cave, produits chimiques, engrais, appareils électriques pour hôtels, aspirateurs, etc., etc., ont réservé des stands. Mentionnons spécialement un nouvel appareil aspiro-phare pour la destruction des insectes nuisibles à l'aide de rayons ultra-violets. Cet appareil sera exposé à la foire-exposition et mis en fonction le soir même la foire au champ d'essai dit « Streng » (à proximité de la ville), à côté de l'installation électrique pour la destruction des mites, de la Cochylis et de l'Eudémis, à l'aide de pièges lumineux.

Le Comité d'organisation travaille très activement pour assurer au Xe anniversaire de la Foire des grands crus du Haut-Rhin le plus grand éclat.

Ne manquez pas de réserver le mardi 6 mai 1930 pour une visite de la Foire aux Vins de Ribeauvillé. — F.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 145 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 185 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 80 à 2 fr. 65. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

BORDEAUX. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929, 5 avril 1930 : Rouge, 6 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 5 fr. 50 à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 625 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à 725 fr.

MIDI. — *Nîmes (14 avril 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré, supérieurs, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré. Vins blancs, 10 à 11°, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré.

Montpellier (8 avril 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 60 à 75 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 75 à 105 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (28 mars). — Récolte 1929 : Vins rouges de 8 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Rosés, de 8 à 9 fr. 50 le degré. Bourrets et Picpouls, de 9 à 10 fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. : trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 avril 1930. Vins nouveaux de 9 fr. à 11 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (12 avril 1930). — Vins rouges 1929, de 9 fr. » à 10 fr. le degré. Alcool, pas d'affaire signalée.

Carcassonne (12 avril). — Vins rouges 1929, de 8 fr. » à 10 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, 150 à 170 fr. Vins blancs fins (en bouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 125 fr. » à 131 fr. ; orges, 72 fr à 82 fr. » ; escourgeons, 66 fr. à 72 fr. ; maïs, 101 fr. » à 103 fr. » ; riz, 165 fr. ; seigle, 67 fr. à 78 fr. ; sarrasin, 89 fr. à 91 fr. » ; avoines, 64 fr. » à 74 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 122 fr. 71 à » fr. ». Buenos-Ayres, 102 fr. » à » ». Chicago, 107 fr. 24. — Sons, 38 fr. à 45 fr. ; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 30 à 33 fr. ; remoulages, de 40 à 50 fr. — **Semences** : Blés, 194 à 290 fr. ; avoines, 200 à 215 fr. ; 204 à 214 ; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 140 à 190 fr. ; du Midi, de » à » fr. — Hollande commune, de 50 à 80 fr. ; jaune ronde, de 35 fr. à 40 fr. ; Saucisse rouge, de 36 fr. à 50 fr. ; Saint-Malo, 35 fr. à 40 fr. : Rosa, 60 fr. à 70 fr. ; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr. ; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr. ; luzerne, 370 fr. à 400 fr. ; foin, 345 fr. à 385 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, 450 fr. à 550 fr. ; betteraves, » fr. ; luzerne, 550 fr. à 600 fr. ; sainfoin, » à » fr. ; vesces, 205 fr. à 215 fr. ; trèfle blanc, » à ».

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 110 fr. ; d'arachide blanc, 95 fr. à » fr. ; Coprah, 95 fr. » ; Arachides courant, 92 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 235 fr. 50 à » fr.

Bétail (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 19 fr. ». — Veaux, 7 fr. 50 à 18 fr. 50. — Moutons, 5 fr. » à 36 fr. ». — Porcs, 9 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride, sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 » de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr. ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50 ; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 34 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 135 fr. à » fr. : **Soufre trituré**, 112 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 315 fr. 100 kgs ; neige, 320 fr. — **Sulfate de fer**, cristalisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Dattes, de » fr. à » fr. — Oranges d'Espagne, 240 à 320 fr. — Poires choix, de 800 à 2.000 fr. ; communes, de » fr. à » fr. Pommes de choix, 400 fr. à 1.400 fr. ; communes, de » fr. à » fr. — Bananes de 500 à 550 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 600 à 800 fr. — Marrons français, de 60 à 150 fr. — Asperges en vrac, de 1.000 à 1.800 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs. 50 à 450 fr. le cent. — Endives, 80 à 230 fr. — Tomates, de 600 à 700 fr. — Figues d'Algérie, de 200 fr. à 300 fr. — Escarole, de 50 à 150 fr. — Haricots verts d'Espagne, 800 à 1.200 fr. — Pois verts d'Algérie, de 400 à 500 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 75 à 175 fr. — Aubergines, de 100 à 200 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE